



## ອັນຕະລາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການເອົາອາຫານດີບ ຫລື ອາຫານເຫລືອທີ່ເຮັດບໍ່ສຸກເກືອໝູນ

ການເອົາອາຫານເຫລືອໃຫ້ໝູນໂດຍທີ່ວ່າໄປແລ້ວກໍຢັງເອັນວ່າການເອົາອາຫານເນິ້ນເກືອໝູນ ຫລື ເຂົ້າໝູນ.  
ພາສາສະເປັນເອັນວ່າ *Escamocha, Lavaza, Descarte, Friegue, Filtradas ແລະ Sobras*

ການເອົາອາຫານດີບ ຫລື ອາຫານທີ່ເຮັດບໍ່ສຸກເກືອໝູນ ອາດຈະສາມາດ  
ເຮັດໃຫ້ໂຮກກ່ຽວກັບສັດແຜ່ລາມ ແລະ ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສາຫາລະນະ  
ຜູ້ລົງໝູນບາງຄືນອາດຈະບໍ່ຮັວ່າການເອົາອາຫານທີ່ ເຫລືອ ຫລື  
ບໍ່ສຸກໃຫ້ໝູນກິນ ອາດເປັນການສ່ຽງອັນຕະລາຍທີ່ຈະເຮັດໃຫ້ໂຮກກ່ຽວກັບ  
ສັດທີ່ຮ້າຍແຮງເກີດຂຶ້ນ.

### ອາຫານທີ່ເຫລືອແມ່ນຫຍັງ?

ອາຫານເຫລືອໝາຍເຖິງອາຫານທີ່ກິນເຫລືອຈາກຈານເຂົ້າ, ອາຫານ  
ເຫລືອຈາກເຮືອນຄົວ ແລະ ໂດຍອາຫານ, ຂີ້ເຫັ້ນ້ອ ຫລື ເຂົ້າໝູນ, ແລະ  
ອາຫານທີ່ເຫລືອກິນທຸກປະເພດ. ມັນອາດຈະປະກອບດ້ວຍສິ່ງໃດສິ່ງໜຶ່ງທີ່  
ກິນໄດ້ ຫລືຂອງເສດເຫລືອຈາກການຜະລິດ, ວິທີການເຮັດ, ການຂົນສົ່ງ,  
ການແຈກຢາຍ, ຫລື ການບໍລິໂພກອາຫານ.

### ການສ່ຽງໄພຫາຍພະຍາດ

ຂຶ້ນເບື້ອນທີ່ມີຢູ່ໃນອາຫານທີ່ເຫລືອສາມາດເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດເຊິ່ງອາດ  
ຈະແຜ່ລາມຫາສັດລົງຢືນງ ຫລື ຄືນໄດ້. ສິ່ງຂອງທີ່ເຮັດດ້ວຍສັດເຂົ້າ  
ປະເທດຢ່າງເມືດກົດໝາຍ, ດັ່ງເຂັ້ນຂຶ້ນ ແລະ ໄສ້ອ່ວ, ອາດຈະເຮັດໃຫ້ມີ  
ການລະບາດໂຮກທາງສັດຕ່າງປະເທດໄດ້ ດັ່ງເຂັ້ນ ພະຍາດຕົ້ນ ແລະ  
ປາກ, ໄຂ້ໝູນ, ໄຂ້ໝູນອາຟິກາ, ພະຍາດຕຸ່ມໝູນ, ໂຮກຄ້າຍົງກັບໂຮກໝາວ້  
ຫລື ພະຍາດ ໂອເຈສົກ, ໂຮກບຸຮຸເສລີສີ, ໂຮກປອດແຫ້ງ ແລະ ແກສ  
ໂຕຣອນເຫໄວທີ່ (ໂຮກກ່ຽວກັບກະເພາະ) ຕິດຕໍ່ກັນໄດ້ຕ້າອາຫານທີ່  
ເກືອໝູນຮັດຢ່າງປ່ອງເພາະສົມ. ສິ່ງທີ່ເປັນທົ່ວຂອງສາຫາລະນະລັດທີ່ອາດ  
ຈະມີຢູ່ໃນອາຫານທີ່ເຫລືອຈາກແຫ່ລ່ງຢືນງແມ່ນ *Salmonella, Campylobacter, Trichinella, ແລະ Toxoplasma*.

### ການເຮັດອາຫານເຫລືອໃຫ້ສຸກ

#### ຂຶ້ນເຕີບທີ່ມີຢູ່ໃນອາຫານເຫລືອຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສຸກ

ອາຫານເຫລືອ ຫລື ຂອງຖຸມທີ່ຈະເກືອໝູນຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສຸກ, ດັ່ງໆທີ່ໄດ້ອອກ  
ຄໍາສິ່ງໂດຍພະລາດຂະບັນຍັດແຫ່ງການບ້ອງກັນສຸຂະພາບຂອງໝູນປີ  
1980, ເພື່ອຈະເຮັດໃຫ້ການສ່ຽງພະຍາດສັດຕ່າງປະເທດໃຫ້ໜ້ອຍລົງ  
ແລະ ເພື່ອຈະກຳຈັດພະຍາດອື່ນງ. ອາຫານທັງໝົດທີ່ເຫລືອຈາກໂຕະ  
ອາຫານ ຫລື ຈານເຂົ້າ ຫລື ເຫລືອຈາກການຕູມອາຫານ ຫລື  
ເຫລືອນັ້ນຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສຸກເສຍກ່ອນນັ້ນຈະເກືອໝູນ. ກິດໝາຍກ່ຽວກັບສຸຂະພາບ  
ຂອງໝູນໄດ້ບອກວ່າອາຫານທີ່ບໍ່ແມ່ນຂຶ້ນ ຫລື ຂອງເສດເຫລືອທີ່ເຮັດດ້ວຍ

ຂຶ້ນຕໍ່ເຂັ້ນເສດຂະໜົມ ຫລື ເສດຜັກ, ແລະ ອື່ນງ ບໍ່ຈະເປັນຕ້ອງເຮັດໃຫ້  
ສຸກກ່າວດ.

ໃນລັດຄາລືໄຟເນຍ, ອາຫານເຫລືອທີ່ເປັນຂຶ້ນຕ້ອງຕົ້ມໃຫ້ສຸກໄຟແຮງ  
(212 ອົງສາ F ຫລື 100 ອົງສາ C) ບະມານ 2 (ສອງ) ຂີ້ວໄມງ; ແລະ  
ຕ້ອງຄືນເລື່ອຍ່າຍຕອນເຮັດເພື່ອໃຫ້ແມ່ໄຈວ່າຄວາມຮອນຂອງໄຟທີ່ໄດ້ບໍ່  
ບອກໄວ້ນັ້ນສະໜັ້ນ ສະເໜີ ແລະ ຕົ້ມໃຫ້ເຕັມເວລາ.

ຮັນອາຫານ, ຜູ້ຂົມສົ່ງອາຫານ ແລະ ຜູ້ທີ່ຖືມອາຫານເຫລືອ  
ການຄ້າທີ່ຕ້ອງຕູມອາຫານ ຫລື ຂາຍອາຫານ (ຮັນອາຫານ, ໂຮກແຮມ,  
ຮັນຂາຍຂອງກິນໄວ, ໂຮກໝູນ, ໂຮກຮຽນ ແລະ ສະຖາບັນຕ່າງໆ) ບໍ່ຄວນ  
ຈະຖືມອາຫານໃນວິທີທີ່ສັດທີ່ກິນເສດອາຫານເຫລືອຈະສາມາດຫາກິນໄດ້.  
ເຊັ່ນດູວກັນນີ້, ຜູ້ທີ່ຕ້ອງຈັດການນຳອາຫານ, ຂົນສົ່ງ ຫລື ຖົມອາຫານບໍ່  
ຄວນຈະຖືມອາຫານໃນວິທີທີ່ສັດທີ່ກິນເສດອາຫານເຫລືອຈະສາມາດຫາ  
ກິນໄດ້. ພາກໄມ້, ຜັກ ແລະ ເຂົ້າໝູ້ເຫລືອທີ່ຢູ່ໃນຈານດູວກັນກັບສິ່ງທີ່  
ເຮັດດ້ວຍຂຶ້ນ ແລະ ຂອງເສດເຫລືອຈາກຂຶ້ນບໍ່ຄວນຈະເອົາເກືອໝູນເວັນແຕ່  
ວ່າໄດ້ເຮັດໃຫ້ສຸກຢ່າງເໝາະສົມແລ້ວ.

#### ເຈົ້າຂອງຂອງສັດລົງ

ເຖິງແມ່ນວ່າບາງຄືນອາດຈະຄືດວ່າອາຫານເຫລືອນັ້ນເປັນອາຫານຖືກ,  
ແຕ່ມັນສາມາດຮັດໃຫ້ອຸດສາຫະກຳສັດລົງ ແລະ ເສດຖາກິດທັງໝົດມີ  
ອັນຕະລາຍໄດ້. ເຈົ້າຂອງຂອງສັດລົງບໍ່ຄວນຈະເອົາອາຫານເຫລືອທີ່ບໍ່ສຸກ  
ເກືອໝູນ. ມັກ່ວມດ້ວຍອາຫານເຫລືອຈາກບັນ ຫລື ຈາກຮັນອາຫານ.

#### ການເຕີມຫາງຕ່າງປະເທດ

**ຢ່າໃຫ້ເອົາສິ່ງທີ່ຜະລິດດ້ວຍສັດຈາກປະເທດອື່ນງເຂົ້າສະຫະລັດ  
ອາເມຣິກາ**

ພະຍາດສັດຕ່າງປະເທດຈະຂຶ້າມາລັດຄາລືໄຟເນຍໄດ້ເຕັ້ນການນຳເອົາສົນ  
ຄ່າທີ່ເຮັດດ້ວຍສັດທີ່ຖືກໜ້າມເຂົ້າມາ. ຂຶ້ນ, ໄສ້ອ່ວ, ຂຶ້ນໝູແບບເມັກຊີກັນ  
(ໂໂຣໂຟໂໂ), ແລະ ມົມທີ່ບໍ່ໄດ້ຂ້າເຊື້ອໂຮກຈາກປະເທດອື່ນງສາມາດນຳ  
ວາຍແຮດ, ແກ້າຫາເລຍ ຫລື ໂຮກວ່າງທີ່ສາມາດບັນເຫດໃຫ້ມີ  
ການລະບາດຂອງພະຍາດສັດຕ່າງປະເທດໄດ້ ດັ່ງເຂັ້ນພະຍາດຕົ້ນ ແລະ  
ປາກ, ໄຂ້ໝູນ, ໄຂ້ໝູນອາຟິກາ, ພະຍາດຕຸ່ມໝູນ. ຖ້າຫາກສິງໄສ, ໃຫ້ແຈ້ງສິ່ງ  
ຂອງເຫລືອນັ້ນຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສຸກເສຍກ່ອນນັ້ນຈະເກືອໝູນ.

## ຕ້ອງເອົາອາຫານແມວໄດ້ເກືອຂູ່?

ຕ້ອງເກືອຂູ່ດ້ວຍອາຫານທີ່ຕັ້ງມອດຕາສ່ວນເພື່ອການຄ້າ, ພິບປະເພດເຂົ້າ, ໝາກໄມ້ ແລະ ຜັກຈາກຕະຫລາດ. ໝາກໄມ້, ຜັກ ແລະ ເຂົ້າຈີ່ ເຫຼືອທີ່ຢູ່ໃນຈານຖວກັນກັບສິ່ງທີ່ເຮັດດ້ວຍເຊັ່ນ ແລະ ຂອງເສດຖະລືອ ຈາກເຊັ່ນບໍ່ຄວນຈະເອົາເກືອຂູ່ເວັນແຕ່ວ່າເຮັດໃຫ້ສຸກຢ່າງເໝາະສົມແລ້ວ. ບໍ່ຄວນຈະເອົາເຂົ້າຈີ່ປະກອບດ້ວຍເຊັ່ນປະເພດໃດກໍຕໍາມ (ໝູ້ຂັ້ນ ຫລື ແຮມ) ຫລື ເສດນິມໍ່ຕົ້ນກຳເນີນມາຈາກບໍລິສັດເຮັດນິມໍ່ທີ່ນີ້ໃນອະນຸຍາດຢ່າງຖືກຕ້ອງ.

## ການປ້ອງກັນພະບາດ

- ເມື່ອເຕີນທາງ, ບໍ່ຄວນຈະນຳເອົາທີ່ເຮັດດ້ວຍສັດ, ດັ່ງເຊັ່ນຊື້ນ, ໄສ້ອ່ວ, ຂຶ້ນຂູ່ແບບເນັກຂີກັນ (ໂຊຣີໂຊ) ແລະ ນິມທີ່ບໍ່ໄດ້ຂ້າເຂົ້ອໄວກເຂົ້າປະເທດ.
- ຢ່າງກັນບໍ່ໃຫ້ສັດລັງໃນເຂດຂອງທ່ານເຈືອປິນ ຫລື ກ່ຽວຂ້ອງນິສັດລັງຈາກເຂດອື່ນ.
- ໃຫ້ໃຊ້ ແລະ ຮັກສາໂຄງການປ້ອງກັນສັດກັດແຫ້ນຢ່າງມີປະສິດທິພາບ. ຄວາມປອດໄພທາງຊີວະວິທະຍາ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດດີ, ການຮັກສາຂົງເຂດຢ່າງດີ, ການຕິດແຮວ ແລະ ການດັກຈັບເປັນພາກສ່ວນປ້ອງກັນຈາກສັດກັດແຫ້ນ.

ການຮັກສາບ້ອງກັນພະຍາດສັດຕ່າງປະເທດອອກຈາກສະຫະລັດອາເມຣິກາເປັນໜັງທີ່ຮັບຜິດຊອບຂອງທຸກໆຄົນ! ທ່ານຈະຮູ້ສຶກແມວໃດຖ້າທ່ານເປັນຜູ້ນີ້ເອົາພະຍາດຕົນ ແລະ ບາກ ເຂົ້າມາສູ່ລັດຄາລື້ນໆແລ້ວ? ປ້ອງກັນໃຫ້ພະຍາດສັດຕ່າງປະເທດອອກຈາກລັດຄາລື້ນໆແມ່ຍ. ຢ່າເອົາອາຫານດີບ ອາຫານເຫຼືອທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັດຢ່າງເໝາະສົມເກືອຂູ່.

**ສັດຕະວະແພດຂອງທ່ານເປັນແຫ່ລ່ງຂຶ້ນມູນທີ່ດີເລີດກ່ຽວກັບພະຍາດຂອງໝູ່.**  
**ສຳລັບຂຶ້ນມູນເພີ່ມເຕີມໃຫ້ຕີດຕໍ່:**

**California Department of Food and Agriculture  
(ກະຊວງຝ່າຍອາຫານ ແລະ ການກະສິກຳຂອງລັດຄາລື້ນໆ)**  
<http://www.cdfa.ca.gov>  
**Animal Health Branch  
(ສາຂາຝ່າຍສູຂະພາບຂອງສັດ)**  
1220 N Street, Room A-107  
Sacramento, CA 95814

ສຳນັກງານໃຫຍ່	(916) 654-1447
ເຂດ Redding	(530) 225-2140
ເຂດ Modesto	(209) 491-9350
ເຂດ Tulare	(559) 685-3500
ເຂດ Ontario	(909) 947-4462

**United States Department of Agriculture  
(ກະຊວງການກະສິກຳຂອງສະຫະລັດອາເມຣິກາ)**  
<http://www.usda.gov>  
**Veterinary Services  
(ການຊ່ວຍເຫຼືອຝ່າຍສັດຕະວະແພດ)**  
10365 Old Placerville Road, Suite 210  
Sacramento, CA 95827  
(916) 854-3900 ຫລື (877) 741-3690



## Các Rủi Ro Từ Việc Cho Heo Ăn Canh Thừa Cơm Cặn Còn Sống hoặc Nấu Không Kỹ

**Canh Thừa Cơm Cặn Nuôi Heo thường được gọi là Cặn Bã hay Nước Gạo. Cộng đồng nói tiếng Tây Ban Nha gọi là *Escamocha, Lavaza, Descarte, Friegue, Filtradas và Sobras***

### Cho Heo Ăn Thịt Thừa Còn Sống hoặc Nấu Không Kỹ Có Thể Làm Lan Truyền Bệnh Thú Lạ và Các Mầm Bệnh Gây Quan Ngại Công Cộng

Một số người nuôi heo ở sân sau nhà có thể không biết cho heo ăn cơm thừa canh cặn còn sống hoặc nấu không kỹ có rủi ro gây bệnh thú lạ thật tai hại.

#### Cơm Thừa Canh Cặn là gì?

Cơm thừa canh cặn là thức ăn còn thừa, thức ăn cặn trong nhà bếp hoặc sau khi ăn, cặn bã hay nước gạo, và tất cả những loại thức ăn còn thừa sau khi ăn. Cơm thừa canh cặn có thể được định nghĩa là bất cứ loại nào ăn được hoặc các phó sản từ tiến trình sản xuất, chế biến, chuyên chở, phân phối, hoặc tiêu thụ thực phẩm.

#### Rủi Ro Gây Bệnh

Thịt bị ô nhiễm trong thức ăn cặn không lọc lựa nấu chín có thể gây bệnh lan sang gia súc khác hoặc sang người. Các sản phẩm thú vật nhập vào bất hợp pháp, chẳng hạn như thịt và xúc xích, có thể gây bộc phát các loại bệnh thú lợ như bệnh chân-và-mồm (foot-and-mouth), sốt heo tiêu biểu, sốt heo Phi Châu, bệnh bong heo, những loại bệnh như bệnh dại hoặc bệnh Aujeszky's, bệnh khuẩn của thú vật, lao và viêm dạ dày-ruột truyền nhiễm nếu đem cho heo ăn mà không nấu kỹ. Những chất khác gây quan ngại cho sức khỏe công cộng cũng có thể có trong thức ăn cặn từ bất cứ nguồn nào gồm *Salmonella, Campylobacter, Trichinella*, và *Toxoplasma*.

#### Nấu Thức Ăn Cặn

##### Phải Nấu Chín Thịt Sống trong Thức Ăn Thừa

Thức ăn thừa hoặc cặn bã nuôi heo phải được nấu chín, theo quy định của Đạo Luật Bảo Vệ Sức Khỏe Heo 1980, nhằm giảm bớt rủi ro gây bệnh lợ và loại trừ bất cứ mầm bệnh nào khác. Tất cả thức ăn thừa hay cặn khi cắt, chuẩn bị, nấu nướng, hoặc ăn uống đều phải nấu chín trước khi cho heo ăn. Đạo luật về sức khỏe heo

không đòi hỏi phải nấu thức ăn thừa hoặc phó sản nào không phải là thịt (chẳng hạn như bánh trái thừa, v.v...).

Tại California, thức ăn cặn bã có thịt sống phải được luộc kỹ ( $212^{\circ}$  F hay  $100^{\circ}$  C) trong 2 (hai) tiếng; và phải được trộn đều trong khi luộc để bảo đảm nhiệt độ luộc lan đều khắp nồi trong thời gian luộc.

#### Nhà Hàng, Hàng Chuyên Chở Thực Phẩm và Hàng Phế Thải Thực Phẩm

Các thương nghiệp nấu và bán thức ăn (nhà hàng, khách sạn, những tiệm bán thức ăn nhanh, trường học và những viện khác) không được phế thải thức ăn theo bất cứ cách nào khiến có thể dùng thức ăn cặn để cho heo ăn. Những người làm việc với, chuyên chở và phế thải thức ăn cặn cũng phải không được phế thải thức ăn theo bất cứ cách nào khiến có thể dùng thức ăn cặn để cho heo ăn. Trái cây, rau hoặc bánh mì còn thừa đựng chung đĩa với các sản phẩm hoặc phó sản thú vật đều không được cho heo ăn nếu chưa nấu kỹ.

#### Những Người Nuôi Gia Súc

Tuy một số người có thể nghĩ rằng thức ăn cặn là một nguồn thực phẩm rẻ tiền, nhưng vì thế mà có thể gây nguy hiểm cho kỹ nghệ gia súc và cho cả nền kinh tế. Người nuôi gia súc không được cho heo ăn thức ăn cặn còn sống hoặc nấu không kỹ. Số này gồm cả thức ăn cặn từ nhà và từ các thương nghiệp về thức ăn.

#### Du Lịch Quốc Tế

##### Đừng Dem Các Sản Phẩm Thịt từ Các Quốc Gia Khác vào Hoa Kỳ

Bệnh tật thú lợ có thể xâm nhập California vì đem vào các sản phẩm thú vật bị cấm. Thịt, xúc xích, chorizos và các sản phẩm sữa không khử trùng bằng phương pháp Pasteur từ các quốc gia khác có thể có siêu vi khuẩn, vi trùng hoặc sâu bọ có thể gây bộc phát các bệnh thú lợ như bệnh chân-và-mồm (foot-and-mouth), sốt heo tiêu biểu, sốt heo Phi Châu hoặc bệnh bong heo. Nếu nghi ngờ, hãy khai những món này với các viên chức phụ trách biện pháp cách ly khi vào nước.

## Nên Cho Heo Ăn Gì?

Có thể cho heo ăn những phần thức ăn trộn thương mại, mề cốc, rau trái từ chợ. Đừng cho heo ăn rau trái hoặc bánh mì vụn đã dính các sản phẩm hoặc phô sản thú vật nếu chưa nấu kỹ. Không nên cho heo ăn bánh mì có bất cứ chất thịt nào (thịt mõ hoặc dăm bông) hoặc các phô sản sữa xuất phát từ những xương chê biến sữa không có giấy phép.

## Phòng Ngừa Bệnh Tật

- Khi du lịch, đừng đem về các sản phẩm thú vật, chẳng hạn như thịt, xúc xích, chorizo và các sản phẩm sữa không khử trùng bằng phương pháp Pasteur.
- Đừng cho heo ăn các sản phẩm phế thải, thức ăn cặn thừa còn sống hoặc nấu chưa kỹ hoặc xác thú vật.
- Đừng cho heo ăn xác thú vật săn hoặc bẫy như heo rừng hoặc nai.
- Lắp hàng rào chắc chắn để không cho heo rừng tiếp xúc với heo nhà.
- Chùi rửa, khử trùng kỹ lưỡng và sấy khô bất cứ dụng cụ, quần áo, xe kéo hoặc vật nào khác đã tiếp xúc với thú vật từ những nguồn khác nhau.
- Tránh để cho thú vật đã ra ngoài khu vực của quý vị tiếp xúc với các thú khác trong khu vực của quý vị.
- Thực thi và duy trì một chương trình kiểm soát sâu bọ có hiệu quả. An ninh sinh học và vệ sinh, bảo trì hàng rào, mồi và bẫy là một phần của việc kiểm soát sâu bọ.

Tất cả mọi người đều có trách nhiệm ngăn ngừa các loại bệnh thú lạ xâm nhập Hoa Kỳ! Quý vị sẽ cảm thấy như thế nào nếu quý vị đem một căn bệnh như bệnh chân và mõm (foot and mouth) vào California? Hãy ngăn chặn không để cho các loại bệnh thú lạ xâm nhập California. Đừng cho heo ăn thức ăn cặn còn sống hoặc nấu không kỹ.

**Bác sĩ thú y là nguồn thông tin thật tốt về các bệnh của heo.**

**Muốn biết thêm chi tiết, hãy liên lạc với:**

**California Department of Food and Agriculture  
(Bộ Thực Phẩm và Nông Nghiệp California)**

<http://www.cdfa.ca.gov>

**Animal Health Branch**

**(Ngành Sức Khỏe Thú Vật)**

1220 N Street, Room A-107

Sacramento, CA 95814

Trụ Sở	(916) 654-1447
Địa Hạt Redding	(530) 225-2140
Địa Hạt Modesto	(209) 491-9350
Địa Hạt Tulare	(559) 685-3500
Địa Hạt Ontario	(909) 947-4462

**United States Department of Agriculture**

**(Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ)**

<http://www.usda.gov>

**Veterinary Services**

**(Dịch Vụ Thủ Y)**

10365 Old Placerville Road, Suite 210

Sacramento, CA 95827

(916) 854-3900 hoặc (877) 741-3690